

This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

**As rescanning documents *will not* correct images,
please do not report the images to the
Image Problem Mailbox.**

THIS PAGE BLANK (USPTO)

Union of Soviet
Socialist Republics

State Committee of
the Council of
Ministers of the
USSR on matters
dealing with
inventions and
discoveries

**DESCRIPTION OF THE
INVENTION
TO AUTHOR'S CERTIFICATE**

(11) 523687

(61) In addition to author's certificate -

(51) M.CI.A23L2/00

(22) Submitted 27.03.74. (21)

2009408/13 with application № -

attached

(53) УДК

(23) Priority -

663.885.(088.8)

(43) Published 05.08.76.

Bulletin №29

(45) Date of the publication of the
description: 04.11.76(72) Authors
of the inventionG.K.Viktorova, G.A.Malyshева, V.A.Rogozkin, G.P.Fyodorova,
T.P.Ivanova, V.N.Golovkina, S.L.Nirman and Z.A.Limonova

(71) Applicants

Leningradskii Mezhotraslevoi Nauchno-Issledovatel'skii Institut
Pishchevoi Promyshlennosti i Leningradski Nauchno-
Issledovatel'skii Institut Fizicheskoi Kul'tury

BEST AVAILABLE COPY

(54) DRY SOFT BEVERAGE

This invention relates to the industry of non-alcoholic beverages, in particular, to dry beverages.

Dry soft beverage containing sucrose, citric acid, ascorbic acid, sodium chloride, flavours and glucose is known [1].

The deficiency of the known beverage concerns the fact that it lacks a number of important elements: potassium, calcium and magnesium which are necessary for the recovery of the water-salt balance in human body during the periods of high physical strain.

With the objective to increase its biological value the beverage under the present invention additionally contains aspartic acid, glutamic acid, dipotassium orthophosphate, sodium citrate, calcium glycerophosphate, magnesium chloride, for flavours - precooked fruit and berries, according to the following percentage of the ingredients (weight in %):

Sucrose	27.0 - 30.0
Precooked fruit and berries	16.0 - 17.5
Citric acid	1.3 - 1.6
Aspartic acid	0.6 - 0.8
Glutamic acid	0.2 - 0.3
Ascorbic acid	0.2 - 0.3
Dipotassium orth phosphate	0.3 - 0.4
Sodium chloride	0.2 - 0.3
Sodium citrate	0.4 - 0.6
Calcium glycerophosphate	0.4 - 0.6
Magnesium chloride	0.4 - 0.6
Glucose	[the rest]

The dry soft drink is prepared in the following way.

The mixer is filled with sucrose, citric acid, aspartic acid, ascorbic acid, glutamic acid, sodium chloride, dipotassium orthophosphate, sodium citrate, calcium glycerophosphate and glucose; mixed for 5-6 min. Magnesium chloride is added while mixing to precooked fruit and berries, containing raw materials from fruit and berries previously mixed with granulated sugar in relation 1:1 and cooked to receive the final mixture dry content of 69 - 70%; the latter is mixed with the former mixture of ingredients and mixed for 3-4 min, after which the final dry beverage mix is packaged into plastic bags (packets). When used the dry mix is dissolved in water at the temperature of 25-26°C in relation 1:1.5.

We claim:

The dry soft beverage containing sucrose, citric acid, ascorbic acid, sodium chloride flavours and glucose, with the difference that to increase its biological value it additionally contains aspartic acid, glutamic acid, dipotassium orthophosphate, sodium citrate, calcium glycerophosphate, magnesium chloride, for flavours - precooked fruit and berries according to the following percentage of the ingredients (weight in %):

Sucrose	27.0 - 30.0
Precooked fruit and berries	16.0 - 17.5
Citric acid	1.3 - 1.6
Aspartic acid	0.6 - 0.8
Glutamic acid	0.2 - 0.3
Ascorbic acid	0.2 - 0.3
Dipotassium orthophosphate	0.3 - 0.4
Sodium chloride	0.2 - 0.3
Sodium citrate	0.4 - 0.6
Calcium glycerophosphate	0.4 - 0.6
Magnesium chloride	0.4 - 0.6
Glucose	the rest

Sources of information taken into consideration during examination:

1. Journal "Pishchevaya Promyshlennost' (pivovareniiya, bezalkogol'naya, spirtovaya i likyorovodochnaya)", NTS, Moskva, №1 (17), p.p.9 -10.

69

BEST AVAILABLE COPY

Союз Советских
Социалистических
Республик



Государственный комитет
Республики Министров ССР
по делам изобретений
и открытий

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

и авторскому свидетельству

(11) 523687.

(61) Дополнительное к пат. серд-ву —

(22) Заявлено 27.03.74. (21) 2009408/13

(51) М. Кл. A 23L2/00.

с присоединением заявки № —

(23) Приоритет —

(43) Опубликовано 05.08.76. Бюллетень №29

(53) УДК 663.895.(038.2)

(46) Дата опубликования описания 04.11.76

(72) Авторы
изобретенияГ. И. Бакгородз, Г. А. Малышев, В. А. Рогозин, Г. П. Седова,
Т. П. Ильинов, В. Н. Голокотен, С. Л. Чирчен и З. А. Йонкова

(71) Заявители

Ленинградский инженерно-технический научно-исследовательский институт
пищевой промышленности и Ленинградский научно-исследовательский
институт физической культуры

(54) СУХОЙ БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЙ КАПИТОК

Изобретение относится к безалкогольной про-
мышленности и касается к сухим напиткам.
Известен сухой безалкогольный напиток, со-
держащий сахарозу, лимонную кислоту, яблочную
кислоту, хлористый натрий, вкусовые добавки
и глюкозу [1].

Недостатком известного напитка является
отсутствие ряда важных элементов: калия, кальция
и магния, которые необходимы для восстановления
водно-солевого баланса в организме человека при
повышенных физических нагрузках.

С целью повышения биологической ценности
предлагаемый напиток дополнительно содержит
аспаргиновую кислоту, глютаминовую кислоту, фос-
форные кислоты; эмульгентный калий, цитрат натрия,
глицерофосфат кальция и глюкозу. Несомненно, что
в качестве вкусовых добавок-фруктово-яг. язве полу-
чили при следующем соотношении компонентов
(в вес. %):

Сахароза	27,0-30,0
Фруктово-ягодные подборки	16,0-17,5
Лимонная кислота	1,3-1,6
Аспаргиновая кислота	0,6-0,8
Глютаминовая кислота	0,2-0,3
Лактобионовая кислота	0,2-0,3

2

Фосфорная кислота	0,3-0,4
Щелочь кальций	0,2-0,3
Хлористый натрий	0,4-0,6
Цитрат натрия	0,4-0,6
Глицерофосфат кальция	0,4-0,6
Хлористый магний	0,4-0,6
Глюкоза	Остальная часть

Сухой безалкогольный напиток приготавливается
следующим образом.

В смесительную машину загружают сахарозу, лимонную
кислоту, аспаргиновую кислоту, яблочную кислоту, глютаминовую
кислоту, глицериновую кислоту, хлористый натрий,
фосфорную кислоту, эмульгентный калий, цитрат натрия,
глицерофосфат кальция и глюкозу. Несомненно, что
все ингредиенты 5-6 кап. В фруктоно-ягодные подборки
содержание фруктоно-ягодное сырье, предвари-
тельно смешанное с сахарным песком в соотноше-
нии 1:1 и удержанное до содержания сухих веществ в
смеси 69-70%, измешанное входит хлористый
магний, поскольку соединяют с ранее полученной смесью
и перемешивают в течение 3-5 минут. Готовую смесь напитка расфасовывают в полиэтиле-
новые пакеты. При употреблении сухую смесь напитка
расстирают в воде температурой 25-26°C в соот-
ношении 1:1,5.

RECEIVED 03/06 04:15 1996 AT
ГІУТАМУНОВА КІЛІДІУ
ЛЕК РУНГОВАМ КІЛІДІА

123-4567 PAGE 2 (PRINTED PAGE 3)
U.S.-U.S.
92-03 23 DECEMBER 1955.

523687

4

3
Формула изобретения:

Сухой безалкогольный напиток, содержащий сахарозу, лимонную кислоту, аскорбиновую кислоту, хлористый натрий, вкусовые добавки и глюкозу, включающий с тем, что, с целью повышения его биологической ценности, он дополнительно содержит аспарагиновую кислоту, глютамиковую кислоту, фосфорокислый двухзамещенный калий, фосфат натрия, глицерофосфат кальция, хлористый магний, в качестве вкусовых добавок — фруктово-ягодные подварки при следующем соотношении компонентов (в вес. %):

Сахароза	27,0-30,0
Фруктово-ягодные подварки	16,0-17,5
Лимонная кислота	1,3-1,6

10

15

Аспарагиновая кислота	0,6-0,8
Глютаминовая кислота	0,2-0,3
Аскорбиновая кислота	0,2-0,3
Фосфорокислый двухзамещенный калий	0,3-0,4
Хлористый натрий	0,2-0,3
Цитрат натрия	0,4-0,6
Глицерофосфат кальция	0,4-0,6
Хлористый магний	0,4-0,6
Глюкоза	Остальное

Источники информации, принятые во внимание при экспертизе:

1. Журнал "Пищевая промышленность (издательская, безалкогольная, спиртовая и ликеро-водочная)", НТС, Москва, 1960 г. № 1 (17), стр. 9-10.

BEST AVAILABLE COPY

Составитель Л. Панченко

Корректор А. Григорьев

Редактор Л. Гончарова

Техред Н. Козырь

Подпись

Заказ 4934/387

Тираж 373

ЦНИИПП Государственного комитета Совета Министров СССР

[RECEIVED 03/06 04:16 1996 AT
Заказ 4934/387]

123-4567 PAGE 3 (PRINTED PAGE 5)

ЦГИАЛН Государственного комитета Совета Министров СССР
по делам избирательной и отборной
113035, Москва, У-33, Рогинская наб., д. 4/3